

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 06/14/12)





CD070

Chocolate Dipping Pot
Olla para Baños de Chocolate
Cocotte à trempette au chocolat

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes



Make everyday a party!
Visit **www.nostalgiaelectrics.com** for more fun products.

ENGLISH

CONTENTS

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:
120 Volts, 60 Hz, 70 Watts, ETL Approved

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse appliance or cord in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the appliance.
4. NEVER leave appliance unattended while in use.
5. NEVER place anything other than what is intended to be cooked in the appliance.
6. Unplug appliance from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT place appliance in dishwasher.
8. Keep out of reach of children.
9. This appliance is NOT A TOY.
10. This appliance is not intended for use by young children or the cognitively challenged without supervision.
11. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT touch hot surfaces.
3. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug or Heated Base in water or any other liquid.
5. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, or to a repair shop for electrical or mechanical adjustment.
6. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. They may cause injuries.
7. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
8. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
9. DO NOT use unit or Removable Pot in microwave.
10. DO NOT overload wall outlet, extension cords, or integral convenience receptacles, as this can result in a risk of fire or electric shock.
11. This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
12. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
13. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.

14. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not let cord hang over edge of table, countertop or touch hot surfaces.
15. Always plug cord into wall outlet before operation. There is no on/off switch. To turn off, remove plug from wall outlet. Allow unit to cool completely before putting away.
16. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. **Exception:** An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with this appliance.
17. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
18. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. **If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.**
19. Extreme caution should be used when moving an appliance with hot food.
20. ⚠ During use, the appliance is very hot and remains hot for some time after being turned off. DO NOT touch hot surfaces like the Heated Base and Removable Pot.
21. DO NOT put anything other than the included Fondue Forks or appropriate wooden or heat resistant utensils into the hot fondue.
22. ⚠ NEVER put fingers or plastic utensils into the hot sauce.
23. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the CHOCOLATE DIPPING POT from Nostalgia Electrics™. This miniature pot will fit on any countertop or dining table, making it ideal for special occasions or everyday use. Dip strawberries, marshmallows, apple wedges, pretzels, cookies and more in a variety of sauces using white, milk, semisweet or dark chocolate.

Heat and serve other sweet sauces like caramel and butterscotch, or store bought dips like nacho cheese or spinach and artichoke dip. Serving guests is easy with the included color coded forks and ramekins. Best of all, the removable pot makes cleanup a snap. With its eye-catching design, the CHOCOLATE DIPPING POT is a fun addition to any home kitchen!

PARTS & ASSEMBLY

Your CHOCOLATE DIPPING POT is already fully assembled.

Parts



HOW TO OPERATE

1. Before first use, wash the Removable Pot, Lid, Ramekins and Color-Coded Forks in warm, soapy water with a damp, non-abrasive cloth. Dry thoroughly. Wipe the Heated Base with a damp, non-abrasive cloth and dry thoroughly. DO NOT immerse Heated Base or cord in water.
2. Find a dry, heat-resistant, level surface near an electrical outlet.
3. Place the Removable Pot in the Main Unit and plug in the appliance. The power light will come on when appliance is plugged in.
4. Allow appliance to preheat for about 5 minutes.
5. Add up to 1½ pounds of chocolate or chocolate melting wafers to the pot. For best results, chop up chocolate and add to the Removable Pot ½ pound at a time. This will help speed up the melting process.
6. ⚠ DO NOT touch the Removable Pot. It is EXTREMELY HOT.
7. Be careful to watch your CHOCOLATE DIPPING POT when in use and stir sauce regularly with a wooden spoon or heat resistant spatula. DO NOT let sauce boil over, as this could cause burns.
8. When sauce is ready to serve, spoon into Plastic Ramekins and serve. BE CAREFUL as sauce will be hot.
9. As soon as you are finished, unplug appliance and allow to cool. **BE CAREFUL**, as Heated Base and Removable Pot will still be hot.
10. Once the appliance is cool, empty any remaining sauce into a bag or trash receptacle. Follow the directions in the Cleaning & Maintenance section to clean your CHOCOLATE DIPPING POT**.**

ENGLISH

ENGLISH

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

- You may place up to 1½ pounds of chocolate in your CHOCOLATE DIPPING POT. For best results, chop up chocolate and add to the Removable Pot ½ pound at a time. This will help speed up the melting process.
- Do not add water to chocolate. If you prefer a smoother consistency, add 1 tablespoon of vegetable oil to chocolate.
- If melted chocolate is too thick, remove some of the melted mixture as there may be too much in the pot.
- Stir sauce regularly to prevent it from hardening or burning.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your CHOCOLATE DIPPING POT by following these simple instructions and precautions.

- Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
- Make sure the appliance is completely cool before cleaning.
- Dispose of any remaining sauce by emptying into a bag or trash receptacle. It is NOT recommended that you pour the leftover sauce down the sink.
- After unit is completely cool, hand wash Removable Pot, Lid, Plastic Ramekins and Color-Coded Forks in warm, soapy water with a non-abrasive cloth.
- Dry parts thoroughly with a soft, non-abrasive cloth.
- Remember that Color-Coded Fondue Forks are reusable.
- Wipe the Heated Base with a dry, non-abrasive cloth. Make sure that no water gets inside of the Heated Base.
- DO NOT put any parts in a dishwasher.
- NEVER immerse Heated Base or cord in water.

It is that simple!

RECIPES

Friends and family will enjoy dipping into delicious fun with the CHOCOLATE DIPPING POT! This miniature pot holds up to 2 ½ cups of melted chocolate and other sweet sauces. Melt the following in your CHOCOLATE DIPPING POT for a quick and easy sweet treat:

- 1½ lb. Milk, Dark, Semisweet or White Chocolate Chips
- 1½ lb. Peanut Butter Chips
- 1½ lb. Butterscotch Chips

Serve your melted sauces with:

- **Fresh Fruit:** sliced apples, bananas, strawberries, grapes, honeydew melon, pears, raspberries (fresh fruit should be ripe but still firm enough to not dissolve while dipping)
- **Dried Fruit:** figs, apricots, bananas, pineapple, seedless dates
- **Cakes and Cookies:** pound cake, shortbread, angel food cake, biscotti
- **Breads:** baguettes, French bread, pumpkin bread, zucchini bread, pretzels

You may also try these simple recipes for delicious sauces. The variety of dips you can heat in your CHOCOLATE DIPPING POT are virtually endless. Be creative and have fun!

CHOCOLATE CARAMEL DIP

- 4-oz. Caramel Candies
- 1-oz. Semisweet Chocolate
- ¼ Cup Milk

Preheat CHOCOLATE DIPPING POT for 5 minutes.

Place caramels, chocolate and milk in Removable Pot.

Stir occasionally as sauce heats until smooth and completely melted.

Serve with sliced apples or bananas.

CHOCOLATE PEANUT BUTTER DIP

- 8-oz. Creamy Peanut Butter
- ½ Jar (16-oz.) Hot Fudge Topping

Preheat CHOCOLATE DIPPING POT for 5 minutes.

Mix peanut butter and hot fudge in Removable Pot.

Stir as sauce heats and melts together.

Serve with sliced apples, bananas or pretzel rods.

BUTTERSCOTCH SAUCE

- 1 Cup Packed Brown Sugar
- ¼ Cup Milk
- 2 Tbsp. Light Corn Syrup
- 3 Tbsp. Butter

In a small saucepan, stir together the brown sugar, milk, corn syrup and butter. Warm over low heat until smooth and butter is melted. Do not boil.

Transfer sauce to CHOCOLATE DIPPING POT to keep warm.

Serve with frozen ice cream balls.

WHITE CHOCOLATE SAUCE

- ½ Cup Heavy Cream
- 1 Tbsp. Unsalted Butter
- ½ lb. White Chocolate, chopped
- 1 Tsp. Vanilla Extract
- 2 Tbsp. White Creme de Cacao

In a small saucepan, heat the cream and butter over low heat until the butter melts and cream comes to a simmer, stirring frequently.

Preheat CHOCOLATE DIPPING POT for 5 minutes.

Place chopped chocolate in the Removable Pot. Pour the hot cream into the Pot.

Stir in the vanilla and creme de cacao until smooth and completely melted.

Serve with fresh strawberries, grapes or honeydew melon.

CINNAMON SAUCE

- 1 Cup Water
- 2 Tbsp. Butter
- ½ Cup Brown Sugar
- 1 Tsp. Cinnamon
- 2 Tsp. Corn Starch

Bring 1 cup water, 2 Tbsp. butter, ½ cup brown sugar and 1 tsp. cinnamon to boil in a small saucepan over medium heat.

In a small bowl, dissolve corn starch in 2 tsp. water; whisk into hot syrup for a smooth sauce.

Transfer to CHOCOLATE DIPPING POT to keep warm.

Serve with sliced apples, pound cake or angel food cake cubes.

NACHO CHEESE SAUCE

- 2 Tbsp. Butter
- 1 Medium Onion
- 2 Tbsp. Flour
- 1 Cups Milk
- ½ lb. Cheddar Cheese

Melt butter in a small saucepan. Saute onions until caramelized.

Add flour and cook for 2-3 minutes on medium heat.

Add milk and cheese and stir frequently until melted, about 15 minutes.

Transfer to CHOCOLATE DIPPING POT to keep warm.

Serve with tortilla chips or pretzels.

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

CHOCOLATE DIPPING POT / CD070

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaelectrics.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaelectrics.com. This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

For more information, visit us online at www.nostalgiaelectrics.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

¡Convierta todos los días en una fietsa!
Visite **www.nostalgiaelectrics.com** para ver más productos divertidos.

CONTENIDO

ESPAÑOL

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

Hemos proporcionado numerosos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le previene de peligros potenciales que pueden causar la muerte o lesiones a usted y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad estarán antecedidos por el símbolo de alerta.

Todos los mensajes de seguridad le dirán de qué peligro potencial se trata, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué puede ocurrir si no se obedecen las instrucciones.

Especificaciones del electrodoméstico:
120 Volts, 60 Hz, 70 Watts, aprobado por ETL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA sumerja el aparato o el cable en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA use una esponja o paño abrasivo en el aparato.
4. NUNCA deje el aparato sin supervisar mientras está en uso.
5. NUNCA coloque elementos no destinados a ser cocinados en el aparato.
6. Desenchufe el aparato del toma corriente cuando no está en uso y para su limpieza.
7. NO coloque el aparato en el lava vajillas.
8. Mantenga fuera del alcance de los niños.
9. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
10. Este aparato no está destinado a ser usado por niños pequeños o personas con dificultades cognitivas sin supervisión.
11. Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

MEDIDAS IMPORTANTES

Cuando utiliza aparatos eléctricos, siempre se deben seguir algunas medidas básicas de seguridad que incluyen las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.**
2. NO toque superficies calientes.
3. NO use en el exterior. SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
4. Para proteger contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni otro líquido.
5. NO opere el aparato con un cable o enchufe dañado, en caso de que el aparato funcione incorrectamente o si se cae o está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, o a un taller para su ajuste eléctrico o mecánico.
6. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios que no hayan sido provistos con la unidad. Los mismos pueden ocasionar lesiones.
7. Es necesaria una supervisión cercana cuando el aparato es usado por niños o cerca de ellos.
8. NO lo coloque sobre una hornalla a gas o sobre un quemador eléctrico caliente, ni cerca de ellos y tampoco dentro de un horno caliente.
9. NO use la unidad ni la Olla Extraíble en el microondas.
10. NO sobrecargue el toma corriente de la pared, los cables de extensión o los dispositivos centrales de enchufes, ya que esto puede resultar en riesgo de incendio o descarga eléctrica.
11. Este aparato no debe usarse para fines diferentes a los indicados en las instrucciones que acompañan este aparato.

12. No deje la unidad sin atención mientras esté en uso o enchufada a un tomacorriente.

13. Desenchufe del toma corriente cuando no está en uso y antes de retirar partes para su limpieza. Deje enfriar antes de colocar o retirar partes y antes de limpiar el aparato.

14. Para reducir el riesgo que pueda resultar de un estrangulamiento o tropiezo con un cable largo, se proporciona un cable de energía eléctrica corto. NO deje que el cable quede colgando del borde de una mesa o mesada, ni que toque superficies calientes.

15. Siempre enchufe el cable en un toma corriente antes de usarlo. no hay interruptor para encender/apagar. Para apagar, desenchufe de la pared. Deje enfriar la unidad antes de guardar.

16. Existen cables de alimentación o cables de extensión más largos y pueden usarse con cuidado. Excepción: No se recomienda un cable de extensión o cable extraíble más largo para usar con este aparato.

17. Si usa un cable de alimentación extraíble largo o un cable de extensión: 1) La clasificación eléctrica indicada del cable o del cable de extensión debe ser al menos equivalente a la clasificación eléctrica del aparato; 2) Si el aparato tiene conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 vías con conexión a tierra; y 3) El cable más largo debe disponerse de tal forma que no cuelgue de la mesa de trabajo ni de la mesa de tal forma que pueda ser arrastrado por los niños o pueda ser enganchado sin intención.

18. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para insertarse en un tomacorriente polarizado solamente en una posición. Si el enchufe no encaja totalmente en el toma corriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna forma.

19. Se debe usar precaución extrema al mover el aparato con comida caliente.

20. ⚠ Durante su uso, el aparato estará muy caliente y permanecerá caliente durante algunos minutos después de haberse apagado. NO toque las superficies calientes como por ejemplo la Base para Calentar o la Olla Extraíble.

21. NO coloque dentro la fondue caliente nada que no sean los Tenedores de Fondue o los utensilios apropiados de madera o resistentes al calor.

22. ⚠ NUNCA coloque los dedos ni utensilios de plástico en la salsa caliente.

23. No intente realizar tareas de servicio en el aparato, ya que abrir o retirar las cubiertas puede exponerlo da tensiones peligrosas u otros riesgos. Solicite al personal de servicio calificado que realice las tareas de servicio.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar la OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE de Nostalgia Electrics™. Esta olla en miniatura se adaptará a cualquier mesada o mesa de comedor, haciéndola ideal para ocasiones especiales o para el uso diario. Bañe fresas, malvaviscos, trozos de manzana, pretzels, galletitas y muchos más en una variedad de salsas de chocolate blanco, chocolate con leche, semi-amargo o amargo.

Caliente y sirva otras salsas dulces como caramelo o caramelo de azúcar con mantequilla, o salsas compradas como por ejemplo de queso para nachos o baños de espinaca y alcauciles. Servirles a los invitados es fácil con las cazuelas y los tenedores identificados por color que vienen incluidos. Lo mejor de todo es que la olla extraíble hace que la limpieza se pueda realizar en un instante. Con su atractivo diseño, la OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE es una incorporación divertida para la cocina de cualquier casa!

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Su OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE ya viene completamente armada.

Partes



CÓMO FUNCIONA

1. Antes de usar por primera vez, lave la Olla Extraíble, la Tapa, las Cazuelas y los Tenedores Diferenciados por Color en agua tibia con jabón con un paño húmedo, no abrasivo. Seque bien. Limpie la Base para Calentar con un paño húmedo, no abrasivo y seque bien. NO sumerja la Base para Calentar ni el cable en agua.
2. Busque una superficie seca, resistente al calor y lisa cerca de un tomacorriente eléctrico.
3. Coloque la Olla Extraíble en la Unidad Principal y enchufe el aparato. La luz de energía se encenderá cuando esté enchufado.
4. Deje precalentar el aparato durante aproximadamente 5 minutos.
5. Agregue a la olla hasta 1½ libras de chocolate o trozos de chocolate para derretir. Para obtener mejores resultados, corte el chocolate y agregue a la Olla Extraíble ½ libra por vez. Eso ayudará a acelerar el proceso de derretimiento.
6. ⚠ NO toque la Olla Extraíble. Estará EXTREMADAMENTE CALIENTE.
7. Mantenga su atención en la OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE mientras se encuentre en uso y revuelva la salsa regularmente con una cuchara de madera o espátula resistente al calor. NO permita que la salsa se vuelque, ya que podría causar quemaduras.
8. Cuando la salsa esté lista para servir, vierta con cuchara en las Cazuelas de Plástico y sirva. TENGA CUIDADO ya que la salsa estará caliente.
9. Apenas termine, desenchufe el aparato y deje enfriar. **TENGA CUIDADO** ya que la Base para Calentar y la Olla Extraíble estarán calientes.
10. Una vez que el aparato se haya enfriado, vacíe toda la salsa restante en una bolsa o receptáculo para residuos. Siga las instrucciones de la sección Limpieza y Mantenimiento para limpiar su OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE.

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

- Puede utilizar hasta 1½ libras de chocolate en su OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE. Para obtener mejores resultados, corte el chocolate y agregue a la Olla Extraíble ½ libra por vez. Esto ayudará a acelerar el proceso de derretimiento.
- No agregue agua al chocolate. Si prefiere obtener una consistencia más suave, agregue 1 cucharada de aceite vegetal al chocolate.
- Si el chocolate derretido está muy espeso, retire parte de la mezcla derretida ya que podría haber demasiado chocolate en la olla.
- Revuelva la salsa regularmente para evitar que se endurezca o se queme.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por favor, cuide su OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE siguiendo estas instrucciones y precauciones simples.

- Desconecte del toma corriente desenchufando el aparato.
- Asegúrese de que el aparato se enfríe completamente antes de limpiar.
- Deseche toda la salsa restante vaciándola en una bolsa o receptáculo para residuos. No es recomendable que vierta la salsa sobrante en el fregadero.
- Luego de que la unidad esté completamente fría, lave a mano la Olla Extraíble, la Tapa, las Cazuelas de Plástico y los Tenedores diferenciados por color en agua tibia con jabón con un paño no abrasivo.
- Seque bien las partes con un paño suave, no abrasivo.
- Recuerde que los Tenedores para Fondue diferenciados por color son reutilizables.
- Seque la Base para Calentar con un paño seco, no abrasivo. Asegúrese de que no entre agua a la Base para Calentar.
- NO coloque las partes en el lava vajilla.
- NUNCA sumerja en agua la Base para Calentar ni el cable.

¡Es así de simple!

RECETAS

¡Sus amigos y familiares disfrutarán de las delicias y la diversión que ofrece su OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE! Esta olla en miniatura puede contener hasta 2½ tazas de chocolate derretido u otras salsas dulces. Derrita lo siguiente en su OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE para obtener un postre dulce rápido y sencillo:

- 1½ lb. de pepitas de chocolate con leche, amargo, semi-amargo o blanco
- 1½ lb. de pepitas de manteca de maní
- 1½ lb. de pepitas de caramelo dulce con manteca

Sirva sus salsas derretidas con:

- **Fruta Fresca:** manzanas cortadas en trocitos, bananas, fresas, uvas, rocío de miel, peras o frambuesas
- **Frutas secas:** higos, damascos, ananá, dátiles sin semilla
- **Tortas y Galletitas:** budines, mantecados, budín de pan, vainillas, biscochos
- **Panes:** baguettes, pan francés, pan de zapallo, pan de zucchini, pretzels

También podrá probar estas simples recetas para elaborar deliciosas salsas. ¡Sea creativo y diviértase!

ESPAÑOL

BAÑO DE CARAMELO CON CHOCOLATE

- 4 onzas (115 g) de Caramelos
- 1 onza (30g) de Chocolate Semi-amargo
- ¼ Taza de Leche

Precaliente la OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE durante 5 minutos.

Coloque los caramelos, el chocolate y la leche en la Olla Extraíble.

Revuelva ocasionalmente mientras se calienta la salsa, hasta que quede suave y completamente derretida. Sirva con manzanas o bananas cortadas en trozos.

BAÑO DE MANTECA DE MANÍ CON CHOCOLATE

- 8 onzas (225 g) de Manteca de Maní Cremosa
- ½ Tarro de 16 onzas (455 g) de Recubrimiento de Dulce de Azúcar Caliente

Precaliente la OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE durante 5 minutos.

Mezcle la manteca de maní y el dulce de azúcar en la Olla Extraíble.

Revuelva mientras se calienta la salsa y se derrite todo junto. Sirva con manzanas cortadas en trocitos, bananas o bastones de pretzel.

BUTTERSCOTCH SAUCE

- 1 Taza de Azúcar Morena en Paquete
- ¼ Taza de Leche
- 2 Cucharaditas de Jarabe de Maíz Suave
- 3 Cucharadas de Manteca

En una olla pequeña, revuelva el azúcar morena junto con la leche, el jarabe de maíz y la manteca. Caliente a fuego lento hasta que se empareje y se derrita la manteca. No deje hervir.

Pase la salsa a la OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE para mantenerla tibia.

Sirva con bochitas de helado bien congelado.

SALSA DE CHOCOLATE BLANCO

- ½ Taza De Crema Espesa
- 1 Cucharada de Manteca Sin Sal
- ½ lb. de Chocolate Blanco, en trocitos
- 1 Cucharadita de Extracto de Vainilla
- 2 Cucharadas de Crema de Cacao Blanco

En una olla pequeña, caliente la crema y la Manteca a fuego lento hasta que la Manteca se derrita y la crema quede a punto de hervor, revolviendo frecuentemente.

Precaliente la OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE durante 5 minutos.

Coloque el chocolate en pedacitos en la Olla Extraíble. Vierta la crema caliente en la Olla.

Bata la vainilla y la crema de cacao hasta que quede pareja y completamente derretida.

Sirva con fresas, uvas o rocío de miel frescos.

SALSA DE CANELA

- 1 Taza de Agua
- 2 Cucharadas de Manteca
- ½ Taza de Azúcar Morena
- 1 Cucharadita de Canela
- 2 Cucharaditas de Almidón de Maíz

En una olla pequeña ponga a hervir 1 taza de agua, 2 Cucharadas de Manteca, ½ taza de azúcar morena y 1 cucharadita de canela, a fuego medio.

En un bol pequeño, disuelva el almidón de maíz con 2 cucharaditas de agua; bata con almíbar caliente para que quede una salsa pareja.

Páselo a la OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE para mantener caliente.

Sirva con manzanas cortadas en trocitos, budín o cubos de budín de pan.

SALSA DE QUESO PARA NACHOS

- 2 Cucharadas de Manteca
- 1 Cebolla Mediana
- 2 Cucharadas de Harina
- 1 Taza de Leche
- ½ lb. de Queso Cheddar

Derrita la manteca en una olla pequeña. Saltee las cebollas hasta que queden de color caramelo.

Agregue la harina y cocine durante 2 a 3 minutos a fuego medio.

Agregue la leche y el queso y revuelva frecuentemente hasta que se derrita, aproximadamente 15 minutos.

Pase a la OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE para mantener caliente. Sirva con nachos o pretzels.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

OLLA PARA BAÑOS DE CHOCOLATE / CD070

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 8:00 AM a 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio al cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaelectrics.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Este electrodoméstico está diseñado y fabricado para proporcionar muchos años de trabajo satisfactorio bajo un uso doméstico normal. El distribuidor se compromete con el propietario original que si hay algún defecto en materiales o mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o sustituiremos la unidad, según nuestra elección. Este compromiso no se aplica a daños causados por el envío, mala manipulación o caídas de la unidad. La determinación de si los defectos del producto son debidos a la fabricación o a una mala manipulación, queda a la decisión del distribuidor. Para obtener servicio bajo esta garantía, contacte con Nostalgia Products Group, LLC por el número telefónico que aparece anteriormente o llenando el Formulario de Solicitud de Servicio al Cliente que se encuentra en www.nostalgiaelectrics.com. Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea estas instrucciones cuidadosamente. El no cumplir con estas instrucciones, los daños causados por piezas de repuesto inapropiadas, abuso o mal uso, anularán este compromiso con usted y de todas las otras garantías expresas.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaelectrics.com.

Síganos en Facebook en www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Faire une fête tous les jours! Visiter le site Web
www.nostalgiaelectrics.com pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

Spécifications des Appareils:
120 volts, 60 Hz, 70 watts, approbation ETL

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge abrasive ou un chiffon sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
5. NE JAMAIS PLACER dans l'appareil rien d'autre que ce qui est destiné à être cuit.
6. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment du nettoyage.
7. NE PAS placer l'appareil au lave-vaisselle.
8. Garder hors de portée des enfants.
9. Cet appareil NEST PAS UN JOUET.
10. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par les enfants ou les personnes atteintes d'un déficit cognitif, laissés sans surveillance.
11. Les jeunes enfants doivent être surveillés afin que vous vous assuriez qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Des mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, y compris :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS toucher les surfaces chaudes.
3. NE PAS utiliser à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
4. Pour se protéger contre le risque de secousse électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
5. NE PAS faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une prise, lorsque l'appareil fait défaut ou après qu'il aura tombé ou été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus près pour révision ou à un atelier de réparation pour un réglage électrique ou mécanique.
6. Le fabricant de l'appareil ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux qui sont fournis avec l'appareil. Ils pourront causer des blessures.
7. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
8. NE PAS placer sur un brûleur au gaz ou électrique ou à sa proximité ou dans un four chaud.
9. NE PAS utiliser l'appareil ou la Cocotte amovible dans un four à micro-ondes.
10. NE PAS surcharger les prises murales, les rallonges ou les prises multiples, ceci peut entraîner un risque d'incendie ou de secousse électrique.
11. Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins autres que celles énoncées dans le Manuel d'utilisation accompagnant cet appareil.

12. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé ou branché dans une prise de courant.

13. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de retirer les pièces pour le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.

14. Un cordon d'alimentation court est prévu pour diminuer le risque d'emmêlement ou de trébuchement que peut provoquer un cordon plus long. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table, d'un comptoir ou toucher aux surfaces chaudes.

15. Toujours brancher le cordon dans la prise murale avant son fonctionnement. Il n'y a pas d'interrupteur de marche/arrêt. Pour l'éteindre, retirer la fiche de la prise murale. Laisser refroidir complètement avant de le ranger.

16. De cordons d'alimentation ou des rallonges amovibles plus longues sont disponibles et pourront être utilisés avec prudence. Exception : aucun(e) rallonge ou long cordon amovible plus long(ue) n'est recommandé(e) pour utilisation avec cet appareil.

17. Si un cordon d'alimentation amovible long ou une rallonge est utilisé(e) : 1) La puissance nominale du câble ou de la rallonge devrait être au moins aussi élevée que celle de l'appareil; 2) Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un cordon de terre à 3 fils et 3) le cordon plus long devrait être soit placé de manière à ce qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table ou puisse être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.

18. Cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de choc électrique, cette fiche est conçue de façon à être branchée dans une prise électrique polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser celle-ci. Si elle ne convient toujours pas, communiquer avec un électricien agréé. Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque façon.

19. Une extrême prudence doit être observée lorsque vous déplacez un appareil avec des aliments chauds.

20. ⚠ Pendant l'utilisation, l'appareil est très chaud et le demeure pendant un certain temps après avoir été éteint. NE PAS toucher aux surfaces chaudes comme le Socle chauffé et la Cocotte amovible.

21. NE PAS mettre autre chose que les fourchettes à fondue comprises ou les ustensiles en bois ou résistant à la chaleur appropriés dans la fondue chaude.

22. ⚠ NE JAMAIS mettre les doigts ou les ustensiles en plastique dans la sauce chaude.

23. Ne pas tenter de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourra provoquer des tensions dangereuses ou autres dangers. Confier toutes les réparations à un personnel qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT de Nostalgia ElectricsMC. Cette minicocotte se posera sur n'importe quel(le) comptoir ou table à manger, le complément idéal de toutes les occasions, spéciales ou ordinaires. Tremper les fraises, les guimauves, les quartiers de pomme, les bretzels, les biscuits et plus dans une variété de sauces au chocolat blanc, au lait, mi-sucré ou noir.

Faire chauffer et servir d'autres sauces sucrées comme le caramel et le caramel écossais ou les trempettes du commerce comme celles au fromage pour nachos ou à l'épinard et à l'artichaut. Le service des invités est facile à l'aide des fourchettes de couleur comprises avec les ramequins. Qui plus est, une cocotte amovible pour un nettoyage rapide. Avec sa conception avant-gardiste, la COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT est le complément de toute cuisine !

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

La COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT est vendue assemblée.

Pièces



FRANÇAIS

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, laver la Cocotte amovible, le Couvercle, les Ramequins et les Fourchettes de couleur dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif. Assécher soigneusement. L'essuyer à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif, puis l'assécher soigneusement. NE PAS plonger le Socle chauffant ou le cordon dans l'eau.
2. Trouver une surface sèche, résistant à la chaleur et de niveau à proximité d'une prise de courant.
3. Mettre la Cocotte amovible dans l'appareil principal, puis la brancher. Le voyant d'alimentation s'allumera lorsque l'appareil sera branché.
4. Laisser l'appareil préchauffer pendant environ 5 minutes.
5. Ajouter jusqu'à 225 g (½ livre) de chocolat ou de gaufres au chocolat fondant à la cocotte. Pour de meilleurs résultats, hacher le chocolat, puis l'ajouter à la Cocotte amovible225 g (½ livre) à la fois. Ceci facilitera le processus de fonte.
6. ⚠ NE PAS toucher à la Cocotte amovible. Elle est EXTRÊMEMENT chaude.
7. Faire preuve de prudence au moment de l'utilisation de la COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT et remuer la sauce régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule résistant à la chaleur. NE PAS laisser la sauce bouillir, car ceci pourrait provoquer des brûlures.
8. Lorsque la sauce sera prête, déposer dans les ramequins en plastique, puis servir. **FAIRE PREUVE DE PRUDENCE**, la sauce sera très chaude.
9. Une fois la cuisson terminée, débrancher l'appareil et le laisser refroidir. FAIRE PREUVE DE PRUDENCE, car le Socle chauffant et la Cocotte amovible seront encore très chauds.
10. Une fois l'appareil froid, jeter le reste de la sauce dans un sac ou aux ordures. Suivre les consignes de la Section Nettoyage et entretien pour nettoyer la COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT.

CONSEILS PRATIQUES



NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

- Jusqu'à 680 g (1 ½ livre) de chocolat pourra être mis dans la COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT. Pour de meilleurs résultats, hacher le chocolat, puis l'ajouter à la Cocotte amovible 225 g (½ livre) à la fois. Ceci facilitera le processus de fonte.
- N'ajouter aucune eau au chocolat. Pour une consistance plus homogène, ajouter 1 cuillère à soupe d'huile végétale au chocolat.
- Si le chocolat fondu est trop épais, enlever une partie du mélange fondu, car la quantité dans la cocotte sera peut-être excessive.
- Remuer la sauce régulièrement afin d'éviter qu'elle durcisse ou qu'elle brûle.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Prendre soin de sa COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT en suivant ces simples consignes et mesures de précaution.

- Débrancher de la prise électrique.
- S'assurer que l'appareil se sera refroidi avant de le nettoyer.
- Jeter le reste de la sauce dans un sac ou aux ordures. Éviter de jeter le reste de la sauce dans l'évier de la cuisine.
- Une fois l'appareil refroidi, laver à la main la Cocotte amovible, le Couvercle, les Ramequins en plastique et les Fourchettes de couleur dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif.
- Assécher complètement les pièces à l'aide d'un chiffon non abrasif, doux.
- Se rappeler que les Fourchettes de couleur sont réutilisables.
- Assécher soigneusement le Socle chauffant à l'aide d'un chiffon non abrasif, sec. S'assurer qu'il n'y a aucune eau à l'intérieur du Socle chauffant.
- NE PAS mettre les pièces au lave-vaisselle.
- NE JAMAIS plonger le Socle chauffant ou le cordon dans l'eau.

Rien n'est plus simple !

RECETTES

Les amis et la famille pourront déguster de délicieuses trempettes à l'aide de la COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT. Cet appareil miniature peut contenir jusqu'à 600 g de chocolat fondu et autres sauces sucrées. Faire fondre les éléments suivants dans la COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT pour de délicieuses friandises, faciles et rapides à confectionner :

- 680 g (1 ½ lb) de grains de chocolat au lait, noir, semi-sucré ou blanc
- 680 g (1 ½ lb) de grains au beurre d'arachide
- 680 g (1 ½ lb) de grains au caramel écossais

Servir les sauces de son choix avec les :

- **Fruits frais :** pommes, bananes, fraises, raisins, melon miel, poires, framboises en tranches
- **Fruits séchés :** figues, abricots, bananes, ananas, dates sans pépins
- **Gâteaux et petits gâteaux :** quatre-quarts, biscuit sablé, gâteau des anges, biscotti
- **Pains :** baguettes, pain français, pain à la citrouille, pain à la courgette, bretzels

Essayer également ces recettes simples pour faire de délicieuses sauces. La variété des trempettes qui peuvent être chauffées dans la COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT est pratiquement illimitée. Donner libre cours à sa créativité et se faire plaisir !

TREMPETTE AU CARAMEL DE CHOCOLAT

- 110 g (4 oz) de confiseries de caramel
- 28 g (1 oz) de chocolat semi-sucré
- 60 mL (¼ tasse) de lait

Faire préchauffer la COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT pendant 5 minutes.

Mettre les caramels, le chocolat et le lait dans la Cocotte amovible.

Remuer de temps à autre au fur et à mesure que la sauce se réchauffe jusqu'à obtenir une consistance lisse et complètement fondue. Servir avec les pommes ou les bananes tranchées.

TREMPETTE AU BEURRE D'ARACHIDE AU CHOCOLAT

- 225 g (8 oz) de beurre d'arachide crémeux
- ½ bocal (450 g/16 oz) de fondant chaud

Faire préchauffer la COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT pendant 5 minutes.

Mélanger le beurre d'arachide et le fondant chaud dans la Cocotte amovible.

Remuer au fur et à mesure que la substance fond. Servir avec les pommes, les bananes tranchées ou les bretzels en bâtonnet.

SAUCE AU CARAMEL ÉCOSSAIS

- 240 g (1 tasse) de cassonade tassée
- 60 mL (¼ tasse) de lait
- 2 c. à table de sirop de maïs clair
- 3 c. à table de beurre

Dans une petite casserole, mélanger la cassonade, le lait, le sirop de maïs et le beurre. Faire chauffer à feu doux jusqu'à obtenir une consistance lisse et que le beurre soit fondu. Ne pas faire bouillir.

Transférer la sauce à la COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT pour garder au chaud. Servir avec des boules de crème glacée.

SAUCE AU CHOCOLAT BLANC

- 120 mL (½ tasse) de crème grasse
- 1 c. à table de beurre non salé
- 225 g (½ lb) de chocolat blanc, haché
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 2 c. à table de crème de cacao blanc

Dans une petite casserole, faire chauffer la crème et le beurre à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu et la crème soit portée à ébullition, en remuant fréquemment.

Faire préchauffer la COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT pendant 5 minutes.

Mettre le chocolat haché dans la Cocotte amovible. Verser la crème chaude dans la Cocotte

Incorporer la vanille et la crème de cacao jusqu'à obtenir consistance lisse et complètement fondue.

Servir avec les fraises, les raisins ou le melon miel frais.

SAUCE À LA CANNELLE

- 240 mL (1 tasse) d'eau
- 2 c. à table de beurre
- 120 g (½ tasse) de cassonade
- 1 c. à café de cannelle
- 2 c. à café de fécule de maïs

Porter 240 mL (1 tasse) d'eau, 2 c. à table de beurre, 120 g (½ tasse) de cassonade et 1 c. à café de cannelle à ébullition dans une petite casserole, à feu moyen.

Dans un petit bol, faire dissoudre la fécule de maïs dans 2 c. à thé d'eau; y incorporer le sirop chaud en fouettant jusqu'à obtenir une consistance lisse.

Transférer dans la COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT pour garder au chaud.

Servir avec les tranches de pommes, les cubes de quatre-quarts ou de gâteau des anges.

SAUCE AU FROMAGE POUR NACHOS

- 2 c. à table de beurre
- 1 oignon moyen
- 2 c. à table de farine
- 240 mL (1 tasse) de lait
- 225 g (½ lb) de cheddar

Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Faire sauter les oignons jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés.

Ajouter la farine, puis faire cuire pendant 2 à 3 minutes à feu moyen.

Ajouter le lait et le fromage, puis remuer fréquemment jusqu'à ce qu'il soit fondu, environ 15 minutes.

Transférer dans la COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT pour garder au chaud.

Servir avec les croustilles de maïs ou les bretzels.

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.

COCOTTE À TREMPETTE AU CHOCOLAT / CD070

Pour toutes autres questions pertinentes, veuillez contacter le service à la clientèle soit par courriel ou au numéro de service tel qu'indiqué ci-bas, entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, heure normale de l'est.

Distribué par :

Nostalgia Products Group, LLC
1471, Boul. Partnership
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Internet : www.nostalgiaelectrics.com

Question pour le service à la clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgiaelectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche Soumettre.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défectuosités des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destine au service à la clientèle situé sur le site Internet : www.nostalgiaelectrics.com. Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

Pour des renseignements supplémentaires, visiter le site Web www.nostalgiaelectrics.com.

Dites « J'aime » sur Facebook à www.facebook.com/NostalgiaElectrics.